

SNI

SNI 01-4860-1998

Standar Nasional Indonesia



Jeruk dalam kaleng

Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Jeruk dalam kaleng ini disusun selain untuk melindungi konsumen dari kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- a. Melindungi produsen
- b. Mendukung perkembangan industri hasil pertanian
- c. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun oleh Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus pada tanggal 23 Pebruari 1998 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, Gabungan Produsen Makanan dan Minuman Indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah yang terkait.

Daftar isi

Halaman

Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acaun	1
3 Definisi	1
4 Istilah	1
5 Syarat mutu..	2
6 Pengambilan contoh	2
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	8
9 Pengemasan	8
10 Syarat penandaan	8

Jeruk dalam kaleng

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, istilah, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, pengemasan dan syarat penandaan untuk jeruk dalam kaleng.

2 Acuan

Standar ini disusun berdasarkan acuan:

- a) AOAC, 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist, Vol. III. 15th ed.* AOAC, Arlington, Virginia
- b) Codex Alimentarius Commission 1994 Codex Stan 68-1981, Codex Standard for Canned Mandarin Oranges in *Codex Alimentarius Volume VA, Codex Alimentarius: Processed and Quick Frozen Fruits and Vegetables*. Food and Agricultural Organization of the United Nations. World Health Organization Second Edition, Rome.
- c) Departemen Kesehatan RI, 1993/1994, Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, Jilid I, Edisi III, Jakarta
- d) SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan.

3 Definisi

Jeruk dalam kaleng adalah produk yang dibuat dari buah jeruk matang, yang telah dibuang kulit, kulit ari, biji dan serabutnya, dikalengkan dalam media cair dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dan dikemas secara hermetik.

4 Istilah

- a) Utuh yaitu bentuk jeruk yang dikalengkan berupa bulir-bulir buah yang satu sama lain melekat berbentuk juring.
- b) Setengah utuh yaitu bentuk jeruk yang dikalengkan berupa bulir-bulir buah yang satu sama lain melekat berbentuk setengah juring atau lebih, dengan ukuran lebih besar dari lubang ayakan 12 mm.

8 Syarat mutu

Syarat mutu jeruk dalam kaleng seperti pada tabel dibawah ini :

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan	
			Utuh	Setengah utuh
1.	Keadaan kaleng sebelum dan Sesudah dieram	-	Normal	normal
2	Keadaan isi			
2.1	Cairan			
2.1.1	Bau	-	normal	normal
2.1.2	Rasa	-	normal	normal
2.2	Juring buah			
2.2.1	Bau	-	normal, khas	normal, khas
2.2.2	Rasa	-	normal, khas	normal, khas
2.2.3	Warna	-	kuning sampai jingga	kuning sampai jingga
2.2.4	Tekstur	-	normal	normal
2.3	Keutuhan juring buah	b/b, %	min. 93	min. 85
2.4	Kulit ari	cm ³ /100 g	maks. 7	maks. 7
2.5	Serabut	cm/100 g	maks. 5	maks. 5
2.6	Biji, berdiameter lebih dari 4,0 mm	per 100 g	maks. 1	maks. 1
3.	Ruang kosong	v/v, %	maks. 10	maks. 10
4.	Bobot tuntas	b/b, %	maks. 55	maks. 58
5.	Bahan asing			
6.	Media cair			
6.1	Air	°Brix	tidak ada	tidak ada
6.2	Campuran			
6.2.1.	Encer	°Brix	min. 14	min. 14
6.2.2.	Kental	°Brix	min. 18	min. 18
6.2.3	pH	-	maks. 4,5	maks. 4,5
7.	Bahan tambahan makanan			
7.1	Pemanis buatan	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
7.2	Bahan pengawet	-	sesuai SNI 01-0222-1995	sesuai SNI 01-0222-1995
7.3	Pewarna tambahan	-	sesuai SNI 01-0222-1995	sesuai SNI 01-0222-1995
8.	Cemaran logam			
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1	maks. 1
8.2	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 250	maks. 250
9.	Cemaran mikroba			
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10 ²	maks. 10 ²
9.2	Coliform	APM/g	< 3	< 3

6 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

7 Cara uji

7.1 Keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram

Cara uji keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram sesuai dengan SNI 01-2891-1992. Cara uji makanan dan minuman butir 1.1.

7.2 Keadaan isi

7.2.1 Cairan dan juring buah

Cara uji keadaan isi cairan dan juring buah sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 1.2 tentang keadaan contoh untuk semua jenis makanan dan minuman terhadap cairan dan juring buah.

7.2.2 Keutuhan juring buah

7.2.2.1 Prinsip

Perbandingan antara berat bahan yang utuh atau setengah utuh dengan berat seluruh isi buah dalam satu kemasan.

7.2.2.2 Peralatan

- a) Neraca kasar
- b) Ayakan dengan ukuran lubang 12 mm
- c) Pinggan porselin

7.2.2.3 Cara kerja

- a) Tiriskan isi (buah)nya di dalam ayakan dan kumpulkan cairannya
- b) Timbang isi (buah)
- c) Periksa dan ambil buah yang utuh, setengah utuh dan potongan. Maing-masing kumpulkan dan timbang.

7.2.2.4 Perhitungan

$$\% \text{ utuh, } b/b = \frac{a \times 100}{b}$$

$$\% \text{ setengah utuh} = \frac{(a + c) \times 100}{b}$$

Keterangan

a adalah berat buah yang utuh, g

b adalah berat isi (buah) dalam satu kemasan, g

c adalah berat buah yang setengah utuh, g

7.2.3 Kulit ari

7.2.3.1 Prinsip

Membandingkan luas kulit ari yang ada dalam satu kemasan dengan berat isi (buah) dalam satu kemasan.

7.2.3.2 Peralatan

- a) Neraca kasar
- b) Ayakan 8 mesh
- c) Pinggan porselin
- d) Pinset
- e) Kertas milimeter

7.2.3.3 Cara kerja

- a) Lihat butir 7.2.2.3 a dan b
- b) Periksa dan kumpulkan kulit ari pada buah (isi yang tertahan ayakan) dan cairan
- c) Letakkan dan bentangkan semua kulit ari pada kertas milimeter sehingga semua kulit ari bisa dihubungkan
- d) Hitung luas kulit ari.

7.2.3.4 Perhitungan

$$\text{cm}^2 \text{ kulit ari per } 100 \text{ g} = \frac{L \times 100}{b}$$

Keterangan :

L adalah luas kulit ari, cm²

b adalah berat isi (buah), g

7.2.4 Serabut

7.2.4.1 Prinsip

Membandingkan panjang serabut dengan berat buah dalam satu kemasan.

7.2.4.2 Peralatan

Peralatan sesuai dengan butir 7.2.3.2.

7.2.4.3 Cara kerja

- Lihat butir 7.2.2.3 a dan b
- Periksa dan kumpulkan serabut pada buah (isi yang tertahan ayakan) dan cairan
- Letakkan serabut yang dikumpulkan pada kertas milimeter sedemikian rupa sehingga sambung-menyambung.
- Hitung panjang serabut.

7.2.4.4 Perhitungan

$$\text{cm serabut per 100 g} = \frac{P \times 100}{b}$$

Keterangan :

P adalah panjang serabut, cm

b adalah berat isi (buah), g

7.2.5 Biji, berdiameter lebih dari 4,0 mm.

7.2.5.1 Prinsip

Membandingkan banyaknya biji dengan berat isi dalam satu kemasan.

7.2.5.2 Peralatan

Peralatan sesuai dengan butir 7.2.3.2.

7.2.5.3 Cara kerja

- Lihat butir 7.2.2.3 a dan b
- Periksa dan kumpulkan biji yang berdiameter lebih dari 4,0 mm pada buah (isi yang tertahan pada ayakan) dan cairan
- Hitung biji yang dikumpulkan.

7.2.5.4 Perhitungan

$$\text{Biji per 100 g} = \frac{J \times 100}{b}$$

Keterangan :

J adalah banyaknya biji yang berdiameter lebih dari 4...

b adalah berat buah (isi), g

7.3 Ruang kosong

Cara uji ruang kosong sesuai dengan SNI 01-2891-1992. Cara uji makanan dan minuman butir 3.

7.4 Bobot tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI 01-2891-1992. Cara uji makanan dan minuman butir 2.

7.5 Bahan asing

Cara uji bahan asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992. Cara uji makanan dan minuman butir 1.3.

7.6 Media cair

7.6.1 Campuran

7.6.1.1 Prinsip

Pengukuran indeks bias larutan gula.

7.6.1.2 Peralatan

Abbe Refraktometer atau yang setara.

7.6.1.3 Cara kerja

- Buka kaca penutup refraktometer
- Bersihkan permukaan prisma kaca penutup dengan kapas atau kertas tisu sampai betul-betul kering

- c) Teteskan satu atau dua tetes contoh di atas permukaan prisma
- d) Tutupkan kaca penutup refraktometer secara hati-hati agar contoh merata keseluruhan permukaan prisma. Tidak boleh ada rongga udara pada bidang pandangan
- e) Lihat nilai Brix yang terukur. Bila pembacaan kabur, putarlali pengatur sampai pembacaan jelas
- f) Selesai pengukuran bukalah kaca penutup dan bersihkan contoh dari permukaan prisma dan kaca penutup sampai bersih.

7.6.1.4 pH

Cara uji pH sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.

7.7 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.

7.8 Bahan pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan butir 2.

7.9 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan.

7.10 Cemar logam

7.10.1 Persiapan contoh

Kaleng dibolak-balik untuk menghomogenkan contoh (melarutkan bahan yang menempel pada lapisan dalam kaleng). Tuang cairan isi ke dalam wadah untuk di analisis.

7.10.2 Cara uji

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam butir 3.

7.11 Cemaran mikroba

7.11.1 Persiapan contoh

Kaleng dibolak-balik untuk menghomogenkan contoh (melarutkan bahan yang menempel pada lapisan dalam kaleng). Tuang seluruh isi kaleng ke dalam blender. Hancurkan sampai halus dan merata.

7.11.2 Cara uji

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992. Cara uji cemaran mikroba.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi syarat mutu pada butir 5.

9 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup baik, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

10 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id